



Gallo Rosso

ANTIPASTO

## Canederli pressati al formaggio

I canederli pressati sono prima rosolati, poi bolliti e quindi serviti con insalata di cavolo cappuccio o in brodo.

### Ingredienti

4-6 PERSONE 20 MIN.

1 kg pane per canederli  
prezzemolo fresco  
250 ml latte  
burro chiarificato  
60 g burro fuso  
2 - 3 spicchi d'aglio  
7 - 8 uova da allev. all'aperto  
erba cipollina  
120 g formaggio grigio  
40 g parmigiano (grattugiato)  
4 erba cipollina  
cucchiaino  
da  
tavola  
2 "Knet" (formaggio grigio  
cucchiaino molto stagionato)  
da  
tavola  
sale, pepe

### Preparazione - Canederli pressati al formaggio

1. Mescolate il pane per i canederli, le uova e l'aglio tritato finemente con l'erba cipollina e il prezzemolo e condite con sale e pepe.
2. Nel frattempo, scaldate il latte, mescolate il "Knet" e il formaggio grigio e uniteli all'impasto dei canederli.
3. Lasciate riposare il composto per circa 5 minuti, formate delle palline leggermente schiacciate e rosolateli nel burro chiarificato fino a farli brunire da entrambi i lati.
4. Nel frattempo, mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e inserite i canederli fritti. Fate cuocere i canederli per 8 a 10 minuti e toglieteli con la schiumarola. Cospargere con Parmigiano e servire con burro fuso ed erba cipollina.

Buona fortuna



**Monika Eder**

Contadina dei prodotti di qualità del Gallo Rosso  
**MOARHOF A CAMPO TURES**

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)